

BUEN CONCIERTO DE N. MARINO

Hubiéramos criticado al Sodre, por su falta de consideración para con los artistas nacionales, en la concesión de su sala, pero esta vez ha tenido un gesto simpático al brindar el Estudio Auditorio

La *planta compatriota* Raquel Schumann Alvarado, que se encuentra presente en el monumento recordatorio al heroísmo y al sacrificio de la independencia, es la más prestigiosa de nuestras plantas. En ella se concentra el alma del país, capaz de albergar el mayor logro y el mayor dolor. El programa inteligentemente preparado para el día de la planta, en el Jardín de arte, vigoroso y la técnica segura de la apilada literatura. Después de haber leído la obra de Morat, Nilya Martín, volvió a ser la gran planta de la independencia. En ese momento, cuando se le preguntó por qué se le había dado por escuchar la obra de mayor responsabilidad: "Estudio así, porque me gusta la independencia, me gusta el equilibrio y musical, su Schumann fue del más noble sentido."

La última parte dedicada a páginas de Albéniz, tuvo su mejor momento en "Evocación".

El público aplaudió con tanto calor que obligó a la artista a prodigarse en números extras, entre los cuales se lució en "Muzha" de J. H. de Massenet, "Estudio" de Scriabin, "Berceuse"

NUEVO confort!
EN MUEBLES

MUEBLES Modernos

A Butaca Berger pullman, resp. fiso / **145,-**

B Butaca moderna en peltur, almohadones dunlopilo / **150,-**

C Butaca Berger moderna, con brazos volutos / **160,-**

D Butaca moderna liso brazos, patas clinicas / **163,-**

E Mesa moderna pates sig. trapezoa, vitello negro / **55,-**

LA BOLSA DE LOS MUEBLES
URUGUAY Y RONDEAU

ESPECTACULOS DE CINE Teatro El Galpon

10.15 **EN EL LUXOR—** Hoy domingo, en funciones ven-
Guay Esta mañana a la hora 10 se-
 ne Cine Arte del Sodre. El progra-
 ma de la temporada oficial
 a las 18.30 y nocturna a las
 21.45, al elenco estable de "El Galpón".

realizará en la sala del cine Luxor un nuevo espectáculo de Cine Arte del Sode, integrándose al programa de actividades que se realizará en un festival dedicado a estudiar las relaciones entre el cine y el ballet. El espectáculo se integra con numerosos fragmentos de films

<p>Clelo ro de a los Carli</p>	<p>Boloña", célebre creación francesa de Robert Bresson en la parte central del programa. Este último film será exhibido en el cine de la ciudad de Brindisi, pero prevalecerá al público un resumen de su contenido. El libreto</p>	<p>de distintas épocas, por lo cual se previene acerca de las deficiencias en la producción que puedan tener lugar en el programa. Se trata con una buena inserción en las ganancias populares incluyendo filmes sobre ballas rusas, indios y de la</p>	<p>1952.</p> <p>Lycette Darsnovil, Solange Swaz, Lucette Chauvire, Mlle Tranoif, Serge Peretti y otros. Luego el ballet "Zayadira" un ballet pantomímico de Norman Mc Laren, "Ve-</p>
--	--	---	---

de Robert Bresson ha sido adaptado de un capítulo de 'Jacques le Fataliste' de Diderot.

Rise el precio de \$ 600 el sillón de plástico de la sala.

¡NO ESTÉ USTO AL DITORIO!

... en función a realzarse con

Ríase el precio de \$ 1.00 el si-
llón de platea y \$ 0.50 la entrada
general.


**APRENDE EN SU CASA FACILMENTE
A GANAR MAS DINERO!**

**Esta es la Oportunidad que Usted Esperaba:
Seguridad, Mejores Empleos, un Buen Porvenir**

¡PREPARESE HOY!

CAMPOS LLENOS DE OPORTUNIDADES
RADIO-TELEVISION | ELECTROTECNIA

ELECTRONICA
La Radio es un campo lleno de oportunidades. ¡No las desaproveche! Usted puede

establecerse por propia cuenta, tener un buen empleo, ganar más dinero. Un estudio interesante y fácil, que da resultados económicos, numerosas: en construcciones, fábricas, plantas de fuerza, reparaciones case-

 ras. El campo está libre para el electricista experto. ¡Sea usted uno de

**INGLES PRACTICO,
CON DISCOS**

¡Asegure su porvenir estudiando Mecánica! Tiene a su alcance todas las oportunidades de esta lucrativa industria. Podrá establecer

industria. Podrá establecer un taller mecánico, o ganar buen dinero haciendo reparaciones a motores. ¡ENVÍE EL CUPÓN HOY!

S EN INGLES DE RADIO Y DIESEL, EN LOS ANGELES--Pida Informes
de Práctica Que Recibe
CÓRPU HOY MISMO

¡GRATIS! Pida estos prospectos y lecciones muestras.

NATIONAL SCHOOLS
de Los Angeles, E.U.A. Enseñanza Técnico-Práctica desde 1901

SUCURSALES:
Argentina: H. Irigoyen
1556, Buenos Aires
Chile: Ahumada, No. 131,
Santiago
Colombia: Calle 22

Medina V. No. 8-38 Bogotá
Cuba: Edificio Suelo
Batallón 9, Habana
México: Av. Morelos
No. 85, México, D. F.
Perú: Edificio

Nacional
Uruguay: 18 de Julio
#2204, Montevideo
Venezuela: Conde a
P. Sierra 4, Caracas

Dirección _____
Ciudad _____
País _____

6.

PARA SABER AMAR

PARA saber amar sobre todo es indispensable saber qué es amar.

Los poetas, los psicólogos y psiquiatras, los biólogos, los maestros y pedagogos, a través de las edades han tratado de esclarecer lo que es amar.

¿Sabes lo que es amor? dice el poeta, es un deseo, en parte terrenal y parte [santo], lo que yo sé sentir cuando [te veo], lo que no sé expresar cuando [do te canto].

En suma, no nos dijo nada y quiso decirlo todo.

Los psicólogos explicarán el amor como el acto de la voluntad que tiende al bien presentado como tal por el entendimiento.

Los psiquiatras dirán que el amor procede de tales o cuales movimientos psíquicos producidos por influencias más o menos conscientes.

Los maestros y pedagogos, según sus tendencias, explicarán el amor de mil maneras.

¿Qué es, pues, el amor?

Dejando a un lado definiciones científicas o técnicas, podemos decir sencillamente que el amor es donación, entrega, fusión en el renunciamiento y la generosidad.

Nadie puede decir que ama, si con un corazón mezquino, en un supuesto acto de amor, busca su propio bien como finalidad de su amor.

Amar en su esencia es dar. El corazón de la mujer dotado por la magnanimidad divina de una misteriosa ansia de donación, puede comprender, con claridad propias, lo que significa amar.

EQUILIBRIO INTELECTUAL

SABIDO es que el excesivo desarrollo de unas facultades es con merma y detrimento de otras. Bueno es el desarrollo del entendimiento, pero si escasea la memoria carecerá de riquísimos materiales; buena es la memoria, pero si no va auxiliada de un claro entendimiento lejos de ser depósito de ricos materiales se verá convertida en un acopio de cosas inertes e informes. El entendimiento no puede realizar una hermosa obra si la imaginación no le presta sus galas, pero ésta no ofrecería más que una simple aglomeración de imágenes si no la informase y presidiese una idea determinada, un acto del entendimiento, una reflexión que compare una parte con otra, estime los medios adaptados al fin, elige y coordina.

Es necesario, pues, buscar en el desarrollo integral de nuestras facultades el equilibrio de todos los elementos, el ritmo entre ellas, la armonía entre lo físico, lo intelectual y lo moral. Sea lo que sea su talento, el artista o el artesano, el pintor o el músico cuya educación general haya sido olvidada, no se acomodará a nuestra época de luz y de progreso, será un ser deficiente e incompleto.

Nada hay tan hermoso co-

La hondura de sus sentimientos, la inmensa capacidad para el dolor, la suavidad de su ternura, el anhelo de inmolación, la hacen apta para la más sorprendente y fecunda donación: la maternidad.

Amar no es solo dar, sino precisamente darse así en las grandes cosas como en los pequeños detalles. Es olvidarse de sí mismo en bien de la persona amada, es el sacrificio silencioso y alegre que busca la felicidad de aquel que se ama, es la generosidad de la entrega en la total renuncia.

Sin embargo, el amor supone reciprocidad y comprensión, espera recibir, necesita recibir.

Por esta exigencia del amor, el amor de Dios, creó.

Cuanto más el corazón de la mujer está hecho para amar, tanto más necesita esa reciprocidad, tanto más está urgido de comprensión, y correspondencia, tanto mayor es su ansia de ser amada, su inquietud por encontrar una entrega semejante a la suya.

De ahí los desencantos y el sufrimiento; es tan doloroso como la muerte encontrar hueco el corazón en que se creyó encontrar amor, o comprobar que hay mezquindades o egoísmos, donde se buscaba una generosa reciprocidad de donación.

El corazón de Cristo que nivela y compensa todos los cariños humanos es el único corazón que dejará totalmente saciada esa ansia de amor que inquieta el corazón de la mujer, al satisfacer con haruras divinas las limitadas exigencias del corazón humano.

mo ver en un individuo puestas en perfecto equilibrio sus facultades físicas, intelectuales, estéticas, sociales y morales.

Pero para alcanzar esta armonía entre todas las facultades hay que vencer mil dificultades por medio de una "gimnasia del espíritu" que tienda a vigorizar las facultades débiles. Y en primer lugar se precisa el vencimiento propio que implica el tener que dejar aquello que encierra para nosotros un atractivo especial, casi irresistible, para aplicarnos a lo que nos resulta insípido, árido e ingrato.

Hay a quienes les gusta el estudio de la Filosofía, pero no sufren las matemáticas; otros se entretienen con la literatura, esto obedece principalmente a que se dejan llevar de sus facultades fuertes y rehúsan las tareas que se refieren a sus facultades menos desarrolladas.

Nuestra tarea consiste en hacer que las facultades débiles alcancen el nivel de las fuertes y que todas se vigoricen, se eleven y engrandezcan, a fin de alcanzar un desarrollo integral y armónico: equilibrio y flexibilidad de espíritu.

TRAGEDIA

OIMOS hablar mucho sobre las tragedias de la vida y sin hacer un examen muy profundo sobre esta cuestión admitimos el lado trágico de ellas. En realidad hay pocas tragedias reales, un alto porcentaje de seres humanos pasan sus vidas con su lote de inconvenientes, fracasos y dolores reales, pero sin tragedia.

A pesar de ello encontramos que hay muchísimas personas que gustan de poner un tinte sombrío en incidentes pequeños, empeñándose en dar proporciones gigantes a contrariedades insignificantes.

En la adolescencia es cuando debemos de empeñarnos en adquirir un sentido realista de la vida: es usual que cada día traiga pequeños incidentes molestos e inevitables. Hoy será el chubasco imprevisto que nos retiene en casa y echa a perder el paseo proyectado; la demora del vehículo que esperamos, el mal humor del jefe o la inconsecuencia del compañero de oficina, el objeto que perdemos, etc.

Si admitimos la idea de una perfección absoluta en todos nuestros asuntos estamos poniendo cimientos a una actitud de descontento e irritabilidad que lamentaremos más tarde. Siempre encontramos algo inesperado, obstáculos, irregularidades, imperfección humana.

Y no será difícil que lleguemos al extremo de considerarnos víctimas del destino o de la malevolencia de las personas que nos rodean; actitud que impedirá que gocemos de todos los momentos de calma y felicidad que la vida nos puede ofrecer. Esta actitud errónea acusa un gran egoísmo. Queremos que las cosas pasen según nuestras propias ideas, exigimos que se nos trate según nuestros deseos, según la idea de importancia que tenemos de nosotros mismos. El mundo debe revolversse en torno de nosotros, plegarse a nuestros caprichos. Con la misma facilidad con que adquirimos esa idea errónea y forjamos el hábito de irritarnos y molestarnos cuando las cosas no salen según nuestro deseo, podemos adquirir una actitud serena y sensata. En vez de gastar energías contra todo lo que es desagradable, lo pasamos de largo, lo sacudimos, lo olvidamos rápidamente. Le quitamos toda importancia.

Podemos tomar una buena enseñanza del alpinista. Ascender a una montaña en línea recta sería lo ideal, la distancia entre la falda de la montaña y la cúspide en línea recta es la más corta. Pero sólo un experto intentará hacerlo. Se busca el sendero más fácil, se evita la roca de paredes lisas, se da vuelta al tronco caído, lo que parecería pérdida de tiempo, es ahorro de fuerza, y seguridad de alcanzar la meta deseada.

Siempre que encontramos en nuestra vida el incidente desagradable, en vez de ser vencidos por la impaciencia o la amargura, tengamos a mano una escala de valores. La dilación del tren, que empieza a crisparme los nervios, ¿merece esta actitud mía? ¿Pensaré en ese retardo dentro de una semana? Seguramente que lo habré olvidado. ¿Entonces por qué darle una importancia tan grande?

Hemos proyectado ir al concierto del Sodre, pero cuando vamos a comprar las entradas nos encontramos que están agotadas. ¿Nos pasaremos una noche malhumorada? Agradable como nos hubiera sido escuchar el concierto, ¿no es mejor dar vuelta la hoja y buscar en la lectura, por ejemplo, algo de placer? Cuando se aceptan las cosas desagradables sencillamente éstas pierden su filo. En vez de ser dominados por ellas, somos nosotros quienes conservamos nuestro dominio personal y guardamos nuestras energías para cosas de mayor importancia y que sí tienen valor.

Las primeras llantas de los automóviles fueron duras, se creía que su duración sería grande. Pero los primeros experimentos demostraron que la dureza de las llantas hacía muy intensos los movimientos del auto al pasar por un pozo, sobre una piedra o cualquier obstáculo. Su duración era breve, resistían a todos los obstáculos. Entonces se ideó otro tipo de llantas, suaves, que absorbían los choques, y se ganó en comodidad y en duración.

Algo similar nos pasa en los viajes de la vida; si tenemos excesiva sensibilidad o extrema dureza para los pequeños incidentes diarios, iremos dando tumbos, y resistiendo todas las asperezas. Si absorbemos esos incidentes por una actitud serena, por una aceptación apacible, o simplemente por no fijar la atención demasiado tiempo sobre estas cosas desagradables, habremos ganado la gran batalla, la que tenemos que librar a diario. Y si algo más serio sobreviene, tendremos para esas horas el buen hábito de un optimismo sano.

¿TE ASOMBRA LA PRIMAVERA?

Tienes mucha razón.

Es una maravilla verla abrir nuevas vidas, rasgar cortezas, madurar diminutas simientes.

Ella hace salir flores de una semilla, belleza de una masa informe, alegría de un sitio lóbrego y frío.

Pero... contéstame:

La primavera, ¿no eres tú?

Tú das alegría a los otros, vida a las obras, fuerza a los trabajos.

Llevas dentro de ti un alma que da luz sobre tu cuerpo, que muchas veces es barro total, una inteligencia que saca de la penumbra ideas buenas a montones, un buen humor que se impone allí donde estás tú.

Y miras las plantas con los ojos perplejos?

Dime... ¿No salen de tu corazón amores magníficos? ¿No te propones ir sembrando paz en todo cuanto tocas y en el sitio por el que pasas?

Tú admiras aunque sea por breves momentos, a la naturaleza que te ha dejado aturdida. La mayor parte de la gente vive como si las plantas, el sol y las flores no existiesen. Se pierden el disfrute de esos instantes de admiración. La vida rápida les ahoga unos sentimientos que ningún ser artificial les podrá ofrecer.

¿Tú? No. La miras cada día, aunque sea con rapidez. Te llenas del ruido atollado de los pájaros de ese sol de octubre que se presenta dando alegría.

Tú dejas que la palabra de Dios anide y florezca. Así como la nieve y el agua han caído del cielo para hacer la tierra fértil, así durante el largo invierno descendieron sobre ti gracias que deben ahora florecer. ¿Quién te impide que a pesar de todo, sigas pensando como habías prometido al Dios de la primavera?

Tú debes guardar todo. Que no lo toque nadie. La primavera, esa planta hermosa, tienes que cuidarla tú. No hace explicarte cómo. Nada de alres sombríos y tristes, llevas dentro algo que canta y florece porque la primavera eres tú.

NOTAS de la SEMANA

Gran Concierto en el Teatro Solís

Witold Malczewsky se presentó en nuestro primer coliseo dando lugar su debut a una brillantísima reunión social a la que asistieron elementos destacados de nuestro gran mundo. Vemos en un palco a la esposa del Embajador de Francia Mme. Guyon, Sra. Cata Sanguinetti de Saenz y el Dr. Benítez.

Boda Aramburu Deagustini Artagaveytia Beramendi

La boda de la señorita Carmen Artagaveytia Beramendi con el Sr. Jorge Aramburu Deagustini que se realizó en la Parroquia de San Juan Bautista, constituyó una destacada nota social. Actuaron de padrinos de la ceremonia la Sra. Angelita Beramendi de Artagaveytia y el Dr. Enrique Aramburu.

En el Club Argentino

Ante un selecto núcleo de figuras de nuestra sociedad, entre las que se encontraban distinguidos miembros del Cuerpo Diplomático, el Embajador de Chile Sr. Gaspar Mora Sotomayor ofreció en los salones del Club Argentino, una disertación sobre el tema "Visión geográfica, política y cultural de Chile".



¿Qué hacemos hoy de comida?

PANCETA E HIGADO AL VINO

Ingr.: 250 gramos de panceta ahumada en lonjitas, 250 gramos de hígado de ternera, 1/4 taza vino blanco, sal, 1 cucharada perejil picado, 3 papas hervidas en cuadrillos o rodajitas, huevos fritos.

Freír la panceta, una vez dorada conservar al calor (sartén sin aceite); saltar el hígado en pedacitos en la grasa de la panceta que quedó en la sartén. Agregar el vino y sazonar. Unir bien y dejar reducir la salsa; un momento antes de retirar agregar el perejil. Añadir la panceta y servir con huevos fritos por encima y las papas alrededor. Se pueden suplir los huevos y papas y servir con pure.

HABAS SIMONNE

Ingr.: 1 kilo de habas, 1 cucharada de manteca, 1 cucharita de perejil picado, 1/2 cucharada de cebolla picada, 1/2 cucharada de harina, 1/4 cucharita de azúcar, 1/2 taza de caldo, 2 yemas de huevo batidas, 1/4 taza de leche.

Cocinar las habas, quitárlas la segunda cáscara. Dejar la manteca, saltar ligeramente perejil y cebolla, añadir la harina y el azúcar, las habas y el caldo. Dejar 5 minutos. En el momento de servir agregar las yemas batidas con la leche, calentar pero que no hierva.

POLLO HONOLULU

Ingr.: 1 pollo tierno, sal, 2/3 taza de aceite, 1 lata ananá, 1 huevo, harina.

Después de limpiar el pollo cortarlo por la mitad. Espolvorear con sal y pasar por huevo ligeramente batido. Pasar bien por harina. En una sartén poner el aceite y cuando se caliente cocinar en él el pollo hasta que se dore. Colocar el pollo en cacerola que tape bien y cocinar con un poco de caldo por 40 minutos. El caldo debe ser poco para que se cocine al vapor. Luego agregar 1 taza de jugo de ananá y cocinar otros 10 minutos. Pasar las ruedas de ananá escurridas por harina, luego por huevo batido y pan rallado. Dejar reposar durante 10 minutos luego de saltar en manteca a dorar. Servir el pollo en una fuente, salsa por encima y las ruedas alrededor.

MOUSSE HELADA

Ingr.: 1 taza de frutillas, 1/2 taza azúcar impalpable, 2 tazas crema doble batida, 1 cucharita vainilla. Mezclar muy bien fruta y azúcar. Juntar con la



Obsérvese la infinita variedad de decoraciones y formas que se les puede dar a las tortas

crema y perfumar con la vainilla. Poner en las cubetas a helar. Si no tiene heladera proceda así: ponga en una lata, molde o vasija que tape bien. Ponga por debajo, a los costados y encima tapa superior hielo picado alternando con sal gruesa y deje helar 3 horas. En vez de frutillas puede usar otra fruta de estación o de lata o pulpa de fruta seca en compota bien colada.

EL COCKTAIL DE HOY: PLANTERS PUNCH

Ingr.: 1 parte jugo de limón, 3 partes de Rhum, 2 cucharitas de azúcar en polvo, gotas de Bitter.

Ponga en vasos altos llenos hasta la mitad de hielo picado. Adorne con cereza en marrasquino, añada tajadas de naranja o ramitas de menta fresca. Sirva con papitas.

TORTA PARA LAS SUEGRAS

Ingr.: 1 1/3 tazas de azúcar, 3/4 taza de manteca, 3/4 taza de maicena, 3/4 taza de harina, 2 cucharitas de polvos de hornear, 6 huevos, 1 cucharita esencia vainilla.

Beatir la manteca y el azúcar. Añadir maicena y harina mezcladas con los polvos de hornear. Una vez bien mezclado, añadir las 6 claras batidas a nieve y la esencia. Revolver despacio y poner en dos moldes iguales enmantecados, horno moderado 15 mts. Cuando

están prontas, se dejan enfriar y sacándolas del molde se rellenan con dulce de huevo que se hace así. Se pone al fuego 1 taza de azúcar con 1/3 taza de agua, cuando tiene un punto de hilo se retira y se agregan de a poco las yemas que quedaron de la torta y la vainilla, y se vuelve a poner en el fuego hasta que la pasta se desprenda de la cacerola. Rellenar la torta, cubrir con la otra parte. Se cubre la torta con crema Chantilly y se decora a gusto. Si con esto las suegras no nos quieren, nos podemos despetir...

BARO AL CHOCOLATE

Ingr.: 1/2 taza de manteca, 3 1/2 cucharadas de azúcar, 2 barras de chocolate (60 gramos) derretido en 1 cucharita de agua.

Batir bien a crema manteca y azúcar. Incorporar luego el chocolate derretido a fuego suave con el agua. Especial para baño de tortas o bizcochos. Si la torta es grande, doble las cantidades.

SOPA CREMA DE TOMATES

Ingr.: 3 tazas tomates en pedazos, 1 fajada cebolla, 3 tazas salsa blanca liviana, sal y pimienta, 1 cucharada de aceite.

Cocinar juntos cebolla, tomate y aceite por 10 mts. Cuele y vuelque en la salsa blanca caliente, bata bien, sazone y sirva en seguida.

LA COCINA IDEAL

Naturalmente en América, en los países nórdicos y también en el Uruguay existe la cocina ideal en todos los edificios modernos.

Se utilizan los últimos perfeccionamientos industriales y técnicos.

Millares de amas de casa han sido llamadas para dar su opinión sobre diversos puntos de vista referentes a la instalación y adaptación de los diversos utensilios y su colocación en los lugares más "estratégicamente" aptos.

Una veintena de expertos de la Escuela Superior Técnica de Hannover (en la zona inglesa de Alemania) instalados en una amplia cocina, contemplaron no sólo los procedimientos y las diversas indicaciones que el ama de casa iba haciendo a medida que procedía en su trabajo.

Estas experiencias duraron cuatro semanas. A medida que el ama de casa hacía sus sugerencias, los expertos y técnicos tomaban sus notas y hacían sus deducciones.

Al cabo de las cuatro semanas de haber preparado siempre el mismo menú, para el que se había previsto una serie bastante amplia de movimientos standard, los técnicos llegaron a unas cuantas deducciones generales que enunciaremos a continuación:

- 1) Es muy incómodo un gran armario en la cocina.
- 2) Es sumamente práctico que haya pequeños armarios suspendidos.
- 3) Son en general superfluos las llaves y pasadores que nunca se usan.

Según sus observaciones, la cocina ideal debería tener unos 6 metros cuadrados. Es una cosa curiosa, pero que la experiencia lo demostró: que la cocina de 4 metros cuadrados da más trabajo que la de seis. En la de cuatro, cada plato exige unos 75 gestos diferentes, y otros tantos desplazamientos de un punto a otro; en tanto que la cocina de seis metros sólo exige 66. Mientras se transforma la energía-gesto más desplazamiento en tiempo, se obtiene un beneficio líquido de ocho minutos por plato en la cocina de seis metros, con respecto a la de cuatro. Así en una comida de un domingo, se ahorran casi

40 minutos, que el ama de casa gana para su propio descanso.

Diferentes normas que resultaron de las experiencias, parecen exigir que la cocina se oriente hacia el sur o hacia el sureste, a fin de evitar el excesivo calor del mediodía.

* SUPERFICIE

Una cocina de 12 o 16 metros cuadrados, es suficiente como para una familia de 4 a 8 personas. Puede ser reducido su tamaño a 10 o a 7 metros si la instalación inteligente de los placards y las estanterías suprime las mesas y armarios.

* SUELO

El piso ha de ser naturalmente lavable, y preferentemente ha de ser de mosaico o de cerámica, con una pequeña inclinación hacia el resumiendo.

* PAREDES

Han de ser, asimismo, lavables; un buen revestimiento resistirá mejor a los choques, la suciedad, los ácidos, la grasa; cemento vitrificado, etc.

* VENTANAS

Las ventanas clásicas ocupan mucho espacio; es preferible que se usen las de tipo guillotina, que se deslizan verticalmente.

* ILUMINACION

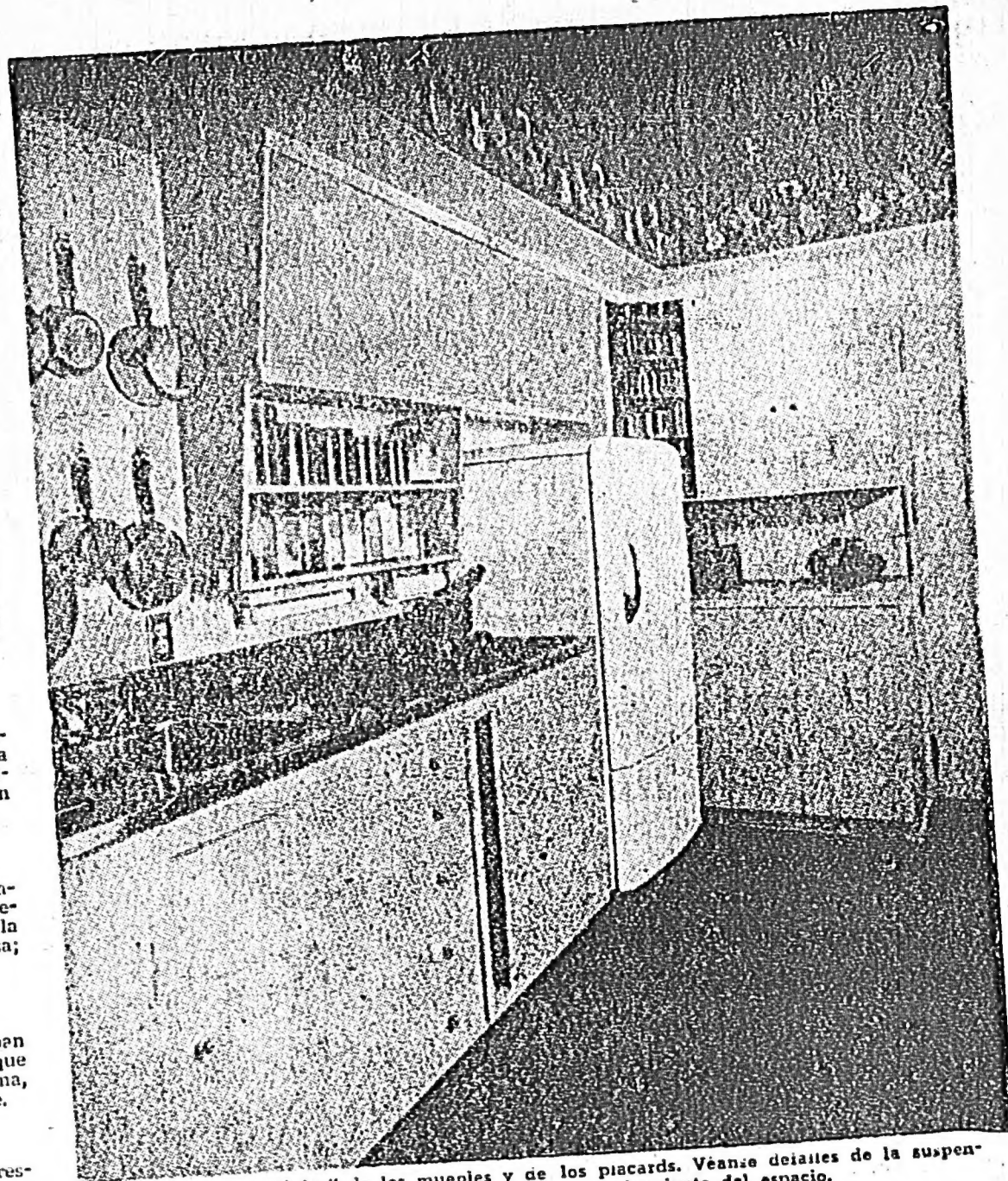
Es preferible que sea fluorescente. En caso contrario, una iluminación central, y frente a cada centro de trabajo, una lámpara particular con su interruptor correspondiente.

* AIREACION

Un conducto para la extracción del aire, vapor, humo, etc., asegura la limpieza del ambiente mediante un sistema de aspiración.

* CENTROS DE TRABAJO

Se distribuyen en orden a su primir en cuanto se pueda, el movimiento de una a otra parte. Los diferentes objetos habrán de estar agrupados ordenadamente en derredor del centro mismo de operaciones, para facilitar el trabajo.



Ubicación "estratégica" de los muebles y de los placards. Véanse detalles de la suspensión de los utensilios y el aprovechamiento del espacio.

EL RINCON COMEDOR EN LA COCINA

Desde hace varios años es común encontrar en las modernas cocinas de las viviendas individuales estadounidenses, un lugar adecuadamente diseñado y equipado para servir el desayuno o comidas ligeras. Este rincón de la cocina puede considerarse equivalente, pero en medida más reducida, al comedor diario que utilizan muchos de las familias de nuestro país.

La introducción del lugar destinado a comidas en la cocina, favorecido por los adelantos que en materia de equipos se han producido en los últimos decenios y que han transformado a esta dependencia en un recinto agradable, limpio y cómodo, tiene evidentes ventajas. Entre ellas se pueden enumerar las que proporcionan a las familias que no ocupan miembros trabajan en su mayoría, teniendo por lo general ocupaciones con horarios dispares que hace que las comidas se sirvan individualmente y a distintas horas. En esos casos el poseer un pequeño y cómodo lugar para comer dentro de la cocina o en un nicho adyacente, simplifica y abrevia la tarea que involucra el servicio de la mesa al ama de casa.

Cuando el rincón para comidas es encajado en la forma de un nicho más o menos grande adyacente a la cocina o en uno de sus extremos, ofrece además la ventaja de poder servir como sitio en que los niños estudien o se entretengan con juegos de mesa, bajo la vigilancia de la madre, mientras ésta está ocupada en las diversas tareas que requiere la preparación de las comidas.

Es indudable que de las necesidades y posibilidades económicas de cada familia depende la importancia que se le dé a esta comodidad dentro del plan de la cocina. Desde el rincón, iluminado y aireado por una ventana, que cubre la pared y bancos adosados a ella, hasta la mesa formada por la tabla levadiza de un mueble o cualquier otro dispositivo que provea comodidad

para comer a dos o más personas, son muchas las variantes por las que se puede optar. En cuanto al espacio requerido para acomodar a cuatro personas en un rincón, éste debe tener por lo menos 1 m. de ancho y 1.70 m. de largo por 1.70 m. de ancho y 1. de largo, con uno de sus extremos adosado contra la pared del fondo del nicho. Los asientos esta-

rán constituidos por bancos adosados a las paredes laterales. La mesa debe tener 0.70 m. de alto y su parte inferior debe quedar libre para dar lugar a las piernas de las personas sentadas; tanto la mesa como los bancos pueden ser engarzados a la pared sobre la que están adosados de manera que se puedan bajar cuando no están en uso, dejando en esa forma el espacio libre para otros propósitos.



En esta cocina modernamente equipada y organizada, se ha dado comodidad para comer a dos personas mediante una ingeniosa mesa deslizable que, cuando no se usa, queda completamente oculta debajo del mostrador. Es fácil y económico muy útil para instalar con un costo razonable sin necesidad de aumentar la superficie cubierta destinada a la cocina, un cómodo y agradable lugar de comer dentro de esa dependencia.

CONSEJOS

Una esponjita de alambre reservada solamente para ese uso es indispensable para raspar zanahorias.

Un pincelito especial es muy conveniente para enmantecar torteras o moldes; se derrite un poquito de manteca y se untan la tartera con el pincel.

Una sartencita chica es muy

conveniente para hacer pancakes.

La cacerola con recipiente para baño María solución y simplifica en la cocina doméstica.

El molinito para rallar queso, nueces, etc., es muy torato y una gran ayuda para las amas de casa.

CONSULTORIO

A JUANITA. — En lugar de papas para acompañar la carne puede poner arvejas frescas, zanahorias en rodajas y setas hervidas, bien picaditas. Si no, las puede comer saltadas en manteca, una vez cocidas, aliñadas con un poco de buen aceite, sal y limón.

A PANCHITA. — Ponga todos los ingredientes en frío, sobre fuego fuerte hasta que empiecen a hervir. Luego uego lento más o menos 1 hora. Remover despacio para no deshacer el arroz.

A NENUCHA. — Para hacer la cuajada se pone a un litro de leche tibia una medida de cuajo artificial, se revuelve con cuchara de madera y se pone a helar. Tomar con azúcar. Si no tiene medida, la punta de una cuchara.

A J. P. — Esa torta se hace así: con masa sencilla se forra una tortera y se cocina. Luego se hace una salsa blanca mediana a la que se le agregan 1/2 taza de queso fresco rallado y se disuelve bien. Sazone. Se re-

llena la torta ya cocida y se pone por encima huevos duros en rodajas. Queda muy rica y con buena vista. Horno caliente antes de servir.

Desde esta sección estamos a disposición de las lectoras que quieran consultarnos sobre preparación de platos, arreglos de la mesa o cualquier tópico relacionado con la cocina. La correspondencia deberá ser dirigida a ANA MARÍA, Redacción de EL BIEN PUBLICO, Ciudadela 1169.

CONSEJOS CASEROS

La miel que precipita su azúcar recupera su estado natural calentándola a baño María y agregándole una cucharadita de agua caliente.

Los recipientes de cobre se limpian con vinagre y sal, luego jugando después con agua. En esa forma se evita todo peligro de intoxicación.

Una pizca de manteca en la boca de la cremera evita que la crema se desparee al verterse.

Una pizca de azúcar agregada al engrudo común confiere muchísima mayor adhesión al producto.

Después de limpiar los muebles de madera se les debe pasar una muñeca de nuez para conferirles brillo.

Cuando sea necesario un poco de agua caliente, por razones de economía y practicidad deberá hervirse estrictamente lo necesario y no dos o tres litros. Se gana tiempo y se ahorra combustible.

Los platos sucios de huevo se lavan con agua fría, porque la caliente no hace más que fijar los al plato, dificultando la tarea inútilmente.

Las picaduras de mosquitos o irritaciones de la piel, producidas por causas similares, se calman aplicando una pasta hecha con partes iguales de sal, bicarbonato de soda y agua.



por R. Martínez

